

**LAPORAN KEGIATAN**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN**  
**DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**



**Disusun oleh:**

**Khoirun Nisaa Ulil Baroroh**

**NIM 11511244023**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2014**

## LEMBAR PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan dengan sesungguhnya, bahwa :

Nama : Khoirun Nisaa Ulil Baroroh  
NIM : 11511244023  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga S1  
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 4 Surakarta mulai tanggal 2 Juli 2014 sampai tanggal 19 September 2014. Seluruh hasil kegiatan terlampir dalam laporan ini.

Surakarta, 20 september 2014

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Kokom Komariah, M.Pd  
NIP. 19600808 1949032 001

Guru Pembimbing



Tri Sunarmi, M.Pd  
NIP. 19720313 200501 2 007

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMK Negeri 4  
Surakarta



Suratno, S.Pd, M. Pd  
NIP. 1967122 199103 1 005

Koordinator KKN PPL



Heri Susanto, M. Pd  
NIP. 19790323200501 1 012

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan kegiatan PPL 2014 di SMK N 4 Surakarta dengan baik dan lancar serta dapat menyelesaikan penyusunan laporan PPL ini sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan.

Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari seluruh rangkaian kegiatan PPL yang dilaksanakan dari tanggal 2 Juli s.d. 19 September 2014. Laporan ini disusun berdasarkan data hasil observasi, dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), yang telah dilaksanakan guna memenuhi sebagian tugas kegiatan PPL.

Penulisan laporan PPL ini tentunya tidak lepas dari bantuan dan kerjasama berbagai pihak yang ikut mendukung dan mensukseskan program-program PPL yang telah direncanakan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada, yang terhormat:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. LPPMP yang telah menyelenggarakan PPL 2014, atas bekal yang diberikan sebelum pelaksanaan kegiatan PPL.
3. Suratno , S.Pd,M.Pd, selaku Kepala sekolah SMK N 4 Surakarta beserta jajarannya yang telah memberikan kesempatan untuk dapat mengembangkan dan mengapresiasi kemampuan mahasiswa PPL untuk berperan serta dalam proses kegiatan belajar mengajar yang berlangsung.
4. Heri Susanto, S.Kom M.Pd , selaku Koordinator KKN-PPL di sekolah yang telah membantu kami dan membimbing kami dalam pelaksanaan KKN-PPL di sekolah.
5. Dr.Kokom Komariah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang telah bersedia mendampingi dan memotivasi untuk melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 4 Surakarta dengan sebaik-baiknya.

6. Dra. Yeni Lizaselaku guru kaprodi jurusan boga yang telah memberikan bimbingan dan penilaian selama kegiatan dengan sabar, sehingga penyusun dapat menyelesaikan kegiatan PPL dengan baik.
7. Tri Sunarmi, M.Pd dan Haidir Ahmad, S.Pd selaku guru pembimbing dan pengampu yang telah memberikan arahan untuk proses mengajara yang benar beserta penyusunan RPP yang sesuai.
8. Orang tua dan keluarga yang selalu mendukung dan memberi motivasi, terima kasih atas dukungannya baik secara moral maupun secara materil.
9. Rekan-rekan tim PPL UNY 2014 di SMKN 4 Surakarta yang dahsyatsekali.
10. Seluruh warga SMKN 4 Surakarta yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran pelaksanaan KKN-PPL UNY di SMK N 4 Surakarta.
11. Siswa-siswa SMKN 4 Surakartayang telah bersedia belajar bersama dan bekerjasama selama kegiatan PPLSMKN 4 Surakarta
12. Semua pihak yang turut membantu yang tidak bisa penyusun sebutkan satu persatu.

Penyusun menyadari bahwa pelaksanaan program kerja PPL maupun penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi siapa saja yang mambacanya.

Yogyakarta, 20 September 2014

Penyusun,

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>v</b>
<b>Abstrak .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I. Pendahuluan</b>	
A. Analisis Situasi .....	1
B. Rumusan Program Kegiatan PPL .....	5
<b>BAB II. Persiapan, Pelaksanaan dan Analisis Hasil</b>	
A. Persiapan PPL .....	8
B. Pelaksanaan PPL.....	8
C. Analisis Hasil .....	11
<b>BAB III. Penutup</b>	
A. Kesimpulan .....	15
B. Manfaat.....	15
C. Saran .....	16
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>17</b>
<b>Lampiran.....</b>	<b>18</b>

**Abstrak**  
**Praktek Pengalaman Lapangan**  
**PPL**

*Oleh: Khoirun Nisaa Ulil Baroroh*

Praktek pengalaman lapangan (PPL) adalah salah satu mata kuliah yang mampu memberikan pengetahuan life skills, antara lain pengalaman belajar yang kaya, dapat memperluas wawasan, melatih dan mengembangkan kompetensi yang dibutuhkan dalam bidangnya, meningkatkan ketrampilan, kemandirian, tanggungjawab dan kemampuan memecahkan masalah. Sebelum melaksanakan praktek pengalaman lapangan perlu diadakannya observasi. Observasi yang berkaitan dengan pembelajaran di kelas. Adapun program kegiatan praktek mengajar meliputi persiapan media dan perangkat pembelajaran serta proses pelaksanaan pembelajaran. Perangkat pembelajaran meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan beberapa administrasi mengajar yang lain serta materi dan media untuk mengajar. Sedangkan proses pembelajaran meliputi penyampaian materi mengajar. Semua rancangan kegiatan tersebut sebelumnya telah dikonsultasikan kepada Guru Pembimbing. Seluruh rancangan program tersebut bertujuan untuk peningkatan kualitas peserta didik, sehingga akan dihasilkan lulusan yang professional dan memiliki kompetensi yang tinggi sesuai dengan bidang masing-masing. Dengan adanya program ini diharapkan nantinya semua hasil dari program yang telah terlaksana dapat diteruskan secara berkesinambungan. Salah satu lokasi yang menjadi sasaran tempat pelaksanaan program PPL pada semester khusus tahun 2014 ini adalah di lingkungan masyarakat sekolah, yaitu masyarakat SMK Negeri 4 Surakarta khususnya seluruh siswa X boga SMK Negeri 4 Surakarta.

Secara umum, pelaksanaan program PPL berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan. Meskipun demikian, ada beberapa program yang mengalami perubahan dalam hal waktu dan sasaran. Banyak manfaat yang dirasakan bagi mahasiswa serta instansi/lembaga diantaranya dengan program PPL mahasiswa dapat menambah pemahaman dan penghayatan mahasiswa tentang proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah atau lembaga, memperoleh pengalaman dan keterampilan untuk melaksanakan pembelajaran dan kegiatan di sekolah, dapat memahami adanya keterkaitan ilmu dalam mengatasi permasalahan pendidikan yang ada di sekolah serta sebagai wahana bagi mahasiswa untuk dapat bersosialisasi dan mempraktekkan kompetensisosial di lingkungan sekolah. Selain itu, manfaat bagi instansi/lembaga yaitu antara lain memperoleh kesempatan untuk dapat andil dalam menyiapkan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional sekaligus mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, ilmu dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan sekolah.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Sekolah merupakan lembaga sosial formal yang didirikan berdasarkan undang-undang negara sebagai tempat atau lingkungan pendidikan. Sekolah berperan sebagai wahana pengembangan dan pembinaan sumber daya manusia. Melalui sekolah, siswa dapat memperoleh pengetahuan, membina kemampuan dan keahlian dalam bidang-bidang tertentu serta pendidikan moral agar dapat mengembangkan diri dengan benar.

Untuk dapat memenuhi fungsi sebagai wahana pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) yang baik, diperlukan sarana dan prasarana yang baik pula. Salah satu faktor yang berperan dalam hal ini adalah guru. Guru mempunyai tugas tidak hanya mengajar, tetapi juga mendidik, membentuk sikap mental dan kepribadian siswa. Oleh karena itu guru dituntut mempunyai profesionalisme tinggi. Agar dapat mewujudkan guru-guru yang profesional, maka UNY sebagai salah satu lembaga pendidikan yang mencetak para calon guru berusaha mendidik mahasiswa untuk menjadi mahasiswa yang profesional dengan cara mengadakan program PPL.

PPL merupakan salah satu mata kuliah di UNY di mana mahasiswa akan diterjunkan langsung ke lapangan untuk praktik mengajar di sekolah. Sasaran dalam kegiatan PPL ini adalah warga sekolah, terutama yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya proses pembelajaran.

Pada program PPL tahun 2014 ini, penyusun mendapat kesempatan untuk melaksanakan PPL di SMKN 4 Surakarta yang beralamat di Jln LU.Adisucipto NO.40 Surakarta.

#### **A. Analisis Situasi**

##### **1. Letak Geografis**

SMK Negeri SMKN 4 Surakarta yang beralamat di Jln LU.Adisucipto NO.40 Surakarta.. Sekolah ini terletak cukup jauh dari pusat kota. Dengan suasana yang tenang di lereng pegunungan menora, SMK Negeri 1 Pengasih memiliki lingkungan yang cukup kondusif untuk mendukung terlaksananya program belajar mengajar dengan efektif.

## 2. Kondisi Sekolah

SMK Negeri 1 Pengasih merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang favorit di KulonProgo. Hal ini dapat dilihat dari jumlah siswa yang mendaftar di SMK Negeri 4 Surakarta meningkat untuk setiap tahunnya. Selain itu kelebihan lain yang dimiliki sekolah ini antara lain adalah dengan menggunakan system *rolling class* dalam Kegiatan Belajar Mengajar (KBM). Tujuan diberlakukannya system *rolling class* ini antara lain agar dapat memenuhi kegiatan belajar mengajar secara maksimal.

SMK Negeri 4 Surakarta ini memiliki 4 program keahlian yang disesuaikan dengan kondisi lapangan kerja saat ini, yaitu:

1. Program Keahlian Tata boga
2. Program Keahlian tata busana.
3. Program Keahlian Kecantikan.
4. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan

Secara keseluruhan jumlah kelas di SMK Negeri 4 Surakarta ada 38 kelas. Sedangkan jumlah siswa di SMKN 4 Surakarta secara keseluruhan kurang lebih 1047 siswa dengan didukung oleh 107 orang yang terdiri dari tenaga pengajar sebanyak 82 guru dan karyawan yang berjumlah 25 orang.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK Negeri 4 Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai untuk terlaksananya KBM yang efektif, antara lain:

- a. Ruang Kepala Sekolah
- b. Ruang tata usaha
- c. Ruang tamu
- d. Ruang guru
- e. Ruang sidang
- f. Ruang UKS
- g. Ruang perpustakaan
- h. Ruang bimbingan konseling
- i. Ruang OSIS
- j. Aula
- k. Kantin
- l. Tempat ibadah
- m. Kamar kecil



- n. Lapangan upacara
- o. Tempat parkir
- p. Laboratorium terdiri dari Laboratorium Komputer, Laboratorium Pendidikan Agama Islam, Laboratorium Bahasa, Laboratorium boga, busana, rias dan Lab. Perhotelan (*Hotel*), Lab. Musik.
- q. Ruang ISO
- r. Ruang ganti dan penyimpanan alat olahraga

### 3. Bidang Akademis

Kegiatan belajar mengajar berlangsung di gedung SMKN 4 Surakarta. Sekolah masuk pukul 07.00 WIB, dan antara pukul 07.10 s/d 07.15 WIB dilaksanakan doa bersama yang diikuti oleh seluruh warga sekolah. Proses belajar mengajar dimulai pukul 07.15 WIB. Alokasi setiap jam pelajaran adalah 45 menit dan KBM dilaksanakan maksimal hingga jam ke-11.

Siswa-siswa SMK N 4 Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, ataupun melanjutkan studi kejenjang yang lebih tinggi. Selain itu, pihak sekolah tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui berbagai kegiatan ekstrakurikuler. Kegiatan ekstrakurikuler ini meliputi berbagai kegiatan yang dibentuk berdasarkan minat dan bakat para siswa. Adanya kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 4 Surakarta juga merupakan wahana untuk penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

Dalam kegiatan ekstrakurikuler para siswa berperan aktif, sehingga tidak hanya bidang akademisnya yang bagus tetapi non akademisnya juga terlatih. Selain itu para siswa juga dibekali dengan kegiatan non akademis seperti OSIS, Pramuka, Rohis dan kegiatan-kegiatan ekstrakurikuler yang lain sehingga siswa tidak sekedar menguasai materi akademis tetapi juga dipersiapkan untuk menguasai keterampilan-keterampilan *soft skill* seperti berorganisasi, bersosialisasi, dan keterampilan-keterampilan lainnya.

Sebelum melaksanakan kegiatan PPL, terlebih dahulu dilaksanakan pra PPL melalui mata kuliah pengajaran mikro dan observasi lingkungan sekolah khususnya pembelajaran untuk memahami lingkungan tempat praktek.

Observasi telah dilaksanakan pada bulan Maret 2014. Hal-hal yang telah diobservasi meliputi lingkungan fisik sekolah, proses pembelajaran di sekolah, perilaku/keadaan siswa, administrasi sekolah dan lain-lain.

Adapun hasil observasi adalah sebagai berikut :

No	Aspek Yang Diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
<b>A</b>	<b>Perangkat Pembelajaran</b>	
	1. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP)	Penggunaan KTSP sudah dilakukan hanya kelas XII dan Kurikulum 2013 kelas X dan XI
	2. Silabus	Dalam pelaksanaan pembelajaran telah mengacu pada silabus yang telah disusun, sehingga materi terorganisir dan sesuai dengan target pembelajaran.
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Guru menyampaikan materi sesuai dengan RPP yang telah disusun berdasarkan silabus
<b>B</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	
	1. Membuka Pelajaran	Dibuka dengan salam, mengecek kondisi siswa, apersepsi, dan menyampaikan kompetensi dasar.
	2. Penyajian materi	Guru memberikan sedikit materi kemudian siswa langsung diberikan tugas latihan
	3. Metode pembelajaran	Ceramah, teknik tanya jawab latihan dan game.
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia
	5. Penggunaan waktu	Sebagian waktu digunakan untuk latihan mengerjakan soal dan diskusi.
	6. Gerak	Guru memberikan penjelasan dengan berdiri di tengah kelas, akan tetapi terkadang guru berkeliling kelas agar siswa yang duduk di barisan belakang tetap merasa mendapatkan perhatian. Guru menghampiri siswa yang sedang mengerjakan latihan.
	7. Cara memotivasi siswa	Dengan menjelaskan manfaat dari materi yang sedang dipelajari, guru menanyakan kondisi siswa dan memberikan motivasi yang sesuai dengan kehidupan siswa
	8. Teknik bertanya	Guru membrikan waktu kepada siswa yang akan bertanya mengenai materi yang belum

		dimengerti Guru menghampiri setiap meja pada saat siswa mengerjakan tugas, sehingga jika siswa mengalami kesulitan, siswa bisa bertanya langsung pada guru
	9. Teknik penguasaan kelas	Terlaksana dengan menghampiri dan menegur siswa yang kurang memperhatikan
	10. Penggunaan media	Papan tulis, modul, power point dan buku.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Evaluasi diberikan pada akhir pembelajaran, yakni setiap siswa diminta maju ke depan sesuai absen kemudian di tes
	12. Menutup pelajaran	- Guru memberikan kesimpulan tentang materi yang telah diajarkan - Guru mengahiri pelajaran dengan mengucapkan salam
<b>C</b>	<b>Perilaku siswa</b>	
	1. Perilaku di dalam kelas	Siswa berdiskusi mengerjakan soal, dan masih terdapat beberapa siswa yang kurang berkonsentrasi pada pelajaran
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Siswa berperilaku ramah dan sopan

## B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Sebelum melaksanakan kegiatan praktek mengajar (PPL) perlu adanya rancangan secara matang apa saja yang harus dipersiapkan dan apa saja yang harus dilakukan selama praktek mengajar.

Berdasarkan analisis situasi tersebut diatas, maka disusunlah rancangan kegiatan PPL sebagai berikut :

### 1. Persiapan

#### a. Persiapan di Kampus

##### 1) Praktik Pengajaran Mikro

Pengajaran Mikro dilaksanakan pada semester VI untuk memberi bekal awal pelaksanaan PPL. Dalam kuliah ini mahasiswa dibagi menjadi beberapa kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 6 sampai 12 mahasiswa dengan seorang dosen pembimbing.

Praktik pembelajaran mikro meliputi:

- a) Praktik menyusun perangkat pembelajaran berupa Rencana Pembelajaran (RPP) dan media pembelajaran.
- b) Praktik membuka pelajaran.

- c) Praktik mengajar dengan metode yang dianggap sesuai dengan materi yang disampaikan.
- d) Praktik menyampaikan materi yang berbeda-beda.
- e) Praktik menggunakan media pembelajaran.
- f) Praktik menutup pelajaran.

Setiap kali mengajar mahasiswa diberi kesempatan teori selama 10 sampai 15 menit dan mengajar praktik 20-25 menit.. Selesai mengajar, mahasiswa diberi pengarahan dari dosen pembimbing tentang kekurangan dan kelebihan yang mendukung mahasiswa dalam mengajar.

## 2) Pembekalan PPL

Pembekalan PPL dilaksanakan dengan masing-masing Dosen pembimbing. Dalam materi pembekalan Dosen Pembimbing menyampaikan secara garis besar hal-hal yang akan dilakukan di SMK Negeri 4 Surakarta.

### b. Persiapan di Sekolah

#### 1) Observasi kelas

Observasi kelas dilaksanakan sebelum mengajar di kelas. Tujuan dari observasi kelas adalah untuk mengenal dan memperoleh gambaran yang nyata tentang proses pembelajaran dan komponen yang berlaku di sekolah itu. Hal-hal yang diamati antara lain perangkat dan proses pembelajaran, alat, media pembelajaran, dan perilaku siswa.

#### 2) Observasi di Sekolah

Observasi di sekolah dilaksanakan agar mahasiswa dapat mengamati karakteristik komponen, iklim, dan norma yang berlaku di sekolah itu. Hal-hal yang diamati antara lain lingkungan fisik sekolah, perangkat dan proses pembelajaran serta perilaku siswa.

#### 3) Konsultasi persiapan mengajar

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum mengajar. Hal-hal yang dikonsultasikan antara lain RPP, materi, dan soal-soal latihan/ulangan.

#### 4) Persiapan mengajar

Sebelum melaksanakan praktik mengajar di kelas, mahasiswa diharuskan membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP). Di mana RPP tersebut digunakan sebagai pedoman pengajaran oleh praktikan setiap kali tatap muka. Dalam membuat rencana pelaksanaan pembelajaran praktikan mendapat bimbingan dari guru pembimbing yaitu rencana pembelajaran berisi tentang :

- Identitas Program Keahlian
- Identitas mata pelajaran
- Kelas dan semester, program keahlian, standar kompetensi, topic, waktu, pertemuan, tahun pelajaran
- Kompetensi inti
- Kompetensi dasar
- Indikator pencapaian kompetensi,
- Tujuan pembelajaran
- Materi ajar
- Metode/model pembelajaran
- Kegiatan pembelajaran
- Alat/media/sumber pembelajaran
- Penilaian hasil belajar
- Instrumen penilaian hasil belajar
- Lembar pengamatan penilaian sikap
- Lembar penilaian ketrampilan
- Lembar kerja siswa

## 2. Pelaksanaan

### a. Praktik mengajar

Praktik mengajar ini bertujuan untuk melatih mahasiswa PPL agar memiliki pengalaman faktual tentang proses pembelajaran di dalam kelas dan melatih diri untuk menjadi sosok guru Tata Boga yang kompeten dan Profesional. Praktikan dituntut untuk menjadi seorang guru yang baik dan profesional. Peran guru pembimbing secara

langsung ikut dalam proses belajar, yaitu dengan memberikan bimbingan selama penyusunan RPP dan memberikan masukan mengenai cara mengajar.

#### 1) Praktik Mengajar Terbimbing

Dalam periode praktik terbimbing mahasiswa calon guru harus mampu menyusun, melaksanakan, dan mengevaluasi proses pembelajaran di kelas secara utuh dan terpadu dengan bimbingan dari guru pembimbing dan dosen pembimbing bidang studi. Hal ini bertujuan untuk mengontrol dan memberi penilaian kepada mahasiswa dalam mengajar, sehingga guru dan dosen pembimbing dapat memberikan masukan kepada mahasiswa tentang cara mengajar yang baik.

#### 2) Praktik Mandiri

Dalam tahapan praktik mandiri bimbingan yang dilakukan oleh dosen dan guru sudah tidak seketat pada praktik terbimbing. Pada tahapan ini mahasiswa sesudah diberi kesempatan untuk mengelola secara penuh dan mandiri. Akan tetapi bimbingan dari guru dan dosen pembimbing tetap harus dilakukan untuk memacu mahasiswa agar lebih kreatif dan inovatif dalam melaksanakan kegiatan PPL.

#### b. Evaluasi hasil belajar

Evaluasi hasil belajar bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam menguasai kompetensi dasar Tata Boga yang telah diajarkan.

#### 3. Evaluasi praktik mengajar

Evaluasi praktik mengajar dilakukan guru agar mahasiswa PPL atau praktikan dapat mengetahui kekurangan dan kelebihan selama proses mengajar di kelas sehingga diharapkan nantinya akan dapat melaksanakan tugasnya sebagai guru dengan lebih baik lagi.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. Persiapan**

Secara garis besar, rencana kegiatan PPL meliputi :

##### **a. Observasi kelas**

Observasi kelas dilaksanakan sebelum kegiatan mengajar di kelas. Tujuan dari observasi kelas yakni untuk mengenal dan memperoleh gambaran yang nyata tentang proses pembelajaran serta komponen apa saja yang berlaku di sekolah itu. Hal-hal yang diamati meliputi perangkat dan proses pembelajaran, alat, media pembelajaran, dan juga perilaku siswa.

##### **b. Konsultasi persiapan mengajar**

Kegiatan konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum mengajar. Hal-hal yang dikonsultasikan antara lain RPP, materi, dan soal-soal post tes dan lembar kerja siswa. Selain itu, media yang akan digunakan untuk KBM juga harus dikonsultasikan terlebih dahulu.

#### **B. Pelaksanaan PPL**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan wahana mencari dan memperoleh bekal, pengetahuan, serta keterampilan yang sangat diperlukan bagi calon guru atau tenaga kependidikan sehingga mampu menjadi tenaga kependidikan yang kompeten serta memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan profesional.

Praktik mengajar yang untuk mahasiswa ppl minimal dilakukan sebanyak delapan kali pertemuan, sesuai dengan pembagian jadwal mengajar oleh guru pembimbing yang bersangkutan. Sesuai dengan jadwal Guru pembimbing, maka praktikan mendapatkan kesempatan praktik mengajar setiap hari Senin jam 1-2 sanitasi hygiene, Selasa ilmu gizi jam 1-5, Kamis jam 1-2 sanitasi hygiene, jumat jam 6-7 sanitasi hygiene, Sabtu jam 3-4 sanitasi hygiene. Praktikan diberi tugas oleh guru pembimbing lapangan untuk mengajar materi standar kompetensi Sanitasi hygiene dan ilmu gizi.

Praktikan mendapatkan kesempatan praktik mengajar selama 13 jam pelajaran per minggu dengan perincian terdapat dalam tabel berikut:

Tabel 1. Jadwal mengajar

Hari	Jam Pelajaran									Kelas
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Senin	√	√								
Selasa	√	√	√	√	√					
Kamis	√	√								
Jumat						√	√			
Sabtu			√	√						

Berikut ini merupakan program PPL yang berhasil dilaksanakan adalah sebagai berikut :

#### 1. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sebelum melaksanakan praktek mengajar, praktikan membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan kompetensi yang akan diajarkan. Hal yang tercantum dalam RPP terdiri dari: kompetensi inti, kompetensi dasar, indicator pencapaian kompetensi, tujuan pembelajaran, materi ajar, metode/model pembelajaran, kegiatan pembelajaran, alat/media/sumber pembelajaran, penilaian hasil belajar, instrument penilaian hasil belajar, lembar pengamatan penilaian sikap, lembar pengamatan penilaian ketrampilan, lembar kerja siswa. Sedangkan untuk format RPP disesuaikan dengan format yang digunakan oleh sekolah.

#### 2. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Dalam melaksanakan praktik mengajar praktikan menerapkan seluruh keterampilan mengajar yang sudah dipelajari selama di bangku kuliah dan menyesuaikan diri dengan lingkungan pembelajaran di SMK Negeri 4 Surakarta. Untuk menyampaikan materi di depan kelas, praktikan melalui beberapa kegiatan yaitu:

##### a. Membuka pelajaran

Tujuan membuka pelajaran adalah supaya siswa siap untuk memperoleh bahan ajar. Baik secara fisik maupun secara mental.

Membuka pelajaran meliputi beberapa kegiatan berikut :

- 1) Membuka pelajaran dengan salam
- 2) Menanyakan kabar



- 3) Mempresensi siswa
- 4) Apersepsi bahan ajar
- 5) Menyampaikan materi yang akan dicapai

b. Menyampaikan materi pelajaran

Agar penyampaian materi dapat berjalan dengan lancar, maka guru harus menciptakan suasana kelas yang kondusif. Metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, diskusi, presentasi, permainan, kuis soal, dan mind mapping.

c. Penggunaan bahasa

Selama mengajar, praktikan menggunakan bahasa yang komunikatif yaitu bahasa Indonesia yang baku dengan sedikit diselingi bahasa Jawa agar siswa tidak merasa bosan, merasa lebih dekat dan komunikatif

d. Penggunaan waktu

Waktu dialokasikan untuk membuka pelajaran, menyampaikan materi, dan menutup pelajaran.

e. Gerak

Selama di dalam kelas, praktikan berusaha tidak hanya berdiri di depan kelas, tetapi juga berjalan mendekati siswa, berkeliling ke seluruh siswa dan memeriksa pekerjaan siswa untuk mengetahui secara langsung apakah yang mereka kerjakan dan apakah mereka sudah paham tentang materi yang disampaikan atau belum.

f. Cara memotivasi siswa

Cara memotivasi siswa dilakukan dengan cara memberi pertanyaan-pertanyaan dengan memberi penguatan kepada siswa yang mau menjawab atau menyampaikan pendapat dan diberi point tambahan kepada siswa yang menyampaikan pendapat dan berani bertanya.

g. Teknik bertanya

Teknik bertanya yang dilakukan adalah memberikan pertanyaan yang bersifat membaca seberapa jauh pemahaman siswa tentang materi. Pertanyaan disampaikan dengan cara :

- 1) menyebutkan pertanyaan terlebih dahulu, baru setelah itu menunjuk siswa.
- 2) memberikan pertanyaan dengan permainan kuis.

h. Teknik penguasaan kelas

Teknik penguasaan kelas yang dilakukan adalah dengan berjalan mengelilingi kelas untuk memantau siswa agar tetap berkonsentrasi terhadap materi pelajaran.

Adapun metode yang digunakan dalam praktek mengajar adalah sebagai berikut :

1) Ceramah

Metode ini digunakan untuk menyampaikan materi yang memerlukan uraian atau penjelasan dan memuat konsep/pengertian.

2) Tanya jawab

Metode ini digunakan untuk menciptakan pemahaman siswa yang lebih mendalam dan mempertajam ingatan siswa tentang konsep materi.

3) Diskusi

Metode ini digunakan untuk menciptakan kerja sama siswa dalam memahami materi

4) Presentasi

Metode ini dengan untuk melatih siswa untuk berbicara dan menyampaikan pendapatnya di depan kelas dan di depan orang banyak

5) Evaluasi dan penilaian

Evaluasi hasil belajar (post tes) bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan siswa dalam penguasaan suatu materi yang telah diajarkan, dan untuk mengetahui/mengambil keputusan langkah apa yang harus ditempuh oleh guru berdasarkan hasil evaluasi tersebut.

Selama pelaksanaan praktik PPL, praktikan mendapat kesempatan mengajar sebanyak 5 kali dalam seminggu.

### **C. Analisis Hasil Pelaksanaan**

Praktik mengajar merupakan inti dari kegiatan PPL selama mahasiswa terjun di lapangan. Dalam pelaksanaan mengajar, praktikan sebagai calon pendidik dituntut untuk mampu melakukan banyak hal dalam proses belajar mengajar, antara lain:

- a. Mahasiswa dituntut untuk mampu memahami karakteristik siswa sehingga dapat diketahui metode yang metode pembelajaran yang paling tepat sehingga siswa bisa termotivasi dan antusias dalam mengikuti pelajaran. Dengan demikian siswa mampu mencerna materi yang diberikan secara maksimal.
- b. Mahasiswa dituntut untuk mampu menciptakan suasana kelas yang kondusif melalui interaksi dan kedekatan dengan siswa.
- c. Mahasiswa dituntut untuk mampu menjadi pengatur/ manager di dalam pengelolaan kelas.
- d. Mahasiswa dituntut untuk mampu berperan sebagai fasilitator pembelajaran dan juga mampu untuk menggerakkan dan mengarahkan siswa dalam proses pembelajaran.

Untuk dapat memahami karakteristik siswa, praktikan perlu berusaha secara telaten dan sabar. Pemahaman karakteristik ini perlu dilakukan untuk menentukan metode yang tepat dalam pembelajaran. Hal lain yang tidak kalah pentingnya adalah media pembelajaran, karena fasilitas di kelas yang sangat terbatas maka praktikan menggunakan gambar-gambar untuk menunjang pembelajaran.

Dalam melaksanakan praktik mengajar, guru pembimbing selalu memberikan bimbingan guna meningkatkan kemampuan praktikan sebagai calon seorang guru, seperti: membimbing dalam hal membuat RPP yang baik dan benar, mengelola kelas, menganalisis nilai dan menyusun kegiatan pembelajaran yang baik. Apabila masih terdapat kekurangan maka praktikan diberikan saran dan masukan.

Berdasarkan kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan, praktikan dapat menganalisa beberapa faktor pendukung dan faktor penghambat dalam pelaksanaan program, yaitu:

#### **1. Faktor Pendukung**

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL, terdapat beberapa faktor pendukung yang mendukung praktikan dalam melaksanakan proses pembelajaran, yaitu:

- a. Guru pembimbing yang siap siaga untuk membantu praktikan setiap saat dengan cara berkonsultasi, sehingga komunikasi antara praktikan dengan guru pembimbing terjalin secara lancar dan baik.
- b. Guru pembimbing tanggap dalam proses pembelajaran, sehingga kekurangan-kekurangan atau kesalahan-kesalahan praktikan dalam proses pembelajaran dapat dievaluasi, dikoreksi, dan diatasi guna pengajaran yang selanjutnya.
- c. Guru pembimbing memberikan keleluasaan pada praktikan untuk memberikan gagasan baik dalam hal metode mengajar dan evaluasi.
- d. Siswa yang aktif dalam proses pembelajaran sehingga terjalin komunikasi yang lancar dan baik antara guru dengan siswa.

## **2. Faktor Penghambat**

Selain faktor pendukung, juga terdapat faktor penghambat dalam pelaksanaan proses pembelajaran, yaitu:

- a. Media pembelajaran yang digunakan untuk melaksanakan proses pembelajaran terbatas karena jumlah sarana dan prasarana (fasilitas) sekolah yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan jumlah siswa yang ada di sekolah.
- b. Ada sebagian jam pelajaran yang terpotong jam pelajarannya karena sekolah dihadapkan pada beberapa kegiatan-kegiatan yang sangat penting, antaranya penerimaan siswa baru, masa orientasi siswa (MOS), hari libur nasional, libur awal puasa, pesantren kilat, libur lebaran, lomba-lomba keagamaan, dan lain-lain.

## **3. Hambatan dan Solusi Pelaksanaan PPL**

### **a. Hambatan**

- 1) Kurangnya fasilitas pembelajaran yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran untuk memudahkan mahasiswa menjelaskan materi (LCD)
- 2) Selama kegiatan belajar mengajar tidak semua siswa memperhatikan penyampaian materi.

- 3) Minat bertanya siswa masih kurang.
- 4) Masih belum adanya silabus dan penerapan kurikulum 2013 yang masih sedikit membingungkan (belum adanya konsistensi antar guru cara menerapkan kurikulum 2013 dalam pembelajaran)
- 5) Tingkat pemahaman antara siswa dalam menerima materi dan kecakapan dalam mengerjakan soal sangat beragam.
- 6) Pada bulan Romadhon, banyak jam pelajaran sekolah yang tidak efektif karena digunakan untuk kegiatan bulan romadhon dan libur hari raya idul fitri, sehingga kurang efektif untuk mendalami sebuah materi pelajaran.

b. Solusi

- 1) Praktikan selalu memberi kesempatan pada siswa untuk bertanya jika masih belum paham
- 2) Praktikan memanfaatkan ruangan seefektif mungkin dengan tetap memantau proses belajar mengajar siswa dari berbagai sisi.
- 3) Untuk menghadapi siswa yang kurang aktif, praktikan memberikan pertanyaan kepada siswa sebagai motivasi. Sebisa mungkin praktikan menyebut nama siswa tersebut, agar siswa merasa diperhatikan. Untuk menghadapi siswa yang mengobrol di dalam kelas, praktikan menegurnya dan memberi peringatan kepada siswa tersebut.
- 4) Untuk menghadapi kepasifan siswa dalam bertanya, praktikan memberikan pancingan-pancingan mengenai suatu masalah sehingga siswa merasa ingin tahu dan praktikan juga memberikan permainan-permainan agar siswa lebih bersemangat dalam belajar.
- 5) Praktikan selalu berkonsultasi kepada guru pembimbing jika mengalami hambatan dan mengikuti saran dari guru pembimbing
- 6) Praktikan menyediakan waktu kepada siswa yang kurang memahami materi, dengan cara mendekati siswa dan membimbing siswa secara intensif dalam mengerjakan soal

latihan. Praktikan juga banyak memberikan soal latihan dan pekerjaan siswa kepada siswa agar siswa terlatih, dan apabila dalam mengerjakan pekerjaan rumah siswa mengalami kesulitan, siswa diperbolehkan bertanya kepada praktikan melalui telepon seluler.

- 7) Praktikan memperdalam materi pada pertemuan berikutnya, serta berusaha menerapkan system pembelajaran kurikulum 2013 yaitu ekspositori dengan memperbanyak soal latihan terutama soal diskusi.

### **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 4 Surakarta dapat berjalan lancar seperti yang direncanakan. Berdasarkan pengalaman yang diperoleh selama PPL hingga penyusunan laporan ini banyak manfaat yang diperoleh praktikan. Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari pengalaman tersebut adalah:

1. Program PPL meliputi obsevasi pembelajaran di kelas, penyusunan perangkat pembelajaran dan praktik mengajar
2. Strategi mengajar diterapkan berdasarkan karakteristik peserta didik dan kondisi sekolah yang bersangkutan
3. Mahasiswa praktikan sebagai calon tenaga kependidikan dalam kaitannya dengan kompetensi profesional dituntut memiliki kompetensi yang lain seperti: kemampuan sosial (kemampuan bermasyarakat), maka program PPL ini memberikan pengalaman yang sangat kongkret dan berharga.
4. Pelaksanaan PPL dapat terlaksana dengan baik apabila didukung dengan kerjasama dan koordinasi yang baik antara semua pihak.

#### **B. MANFAAT**

Banyak manfaat yang dapat diperoleh dari adanya kegiatan PPL ini, terutama bagi mahasiswa yaitu:

1. Praktik Pengalaman Lapangan merupakan sarana untuk melatih mahasiswa sebagai calon pendidik agar memiliki nilai, sikap, pengalaman dan keterampilan profesional dalam proses pembelajaran
2. Dengan melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan, praktikan dapat mengetahui cara pengelolaan organisasi persekolahan sebagai tempat belajar, mendidik peserta didik, dan aspek lain yang berhubungan dengan proses belajar.
3. Mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman yang belum tentu didapat di bangku perkuliahan

4. Dengan adanya PPL mahasiswa dapat melatih keterampilan dan kemandirian

### C. SARAN

Guna meningkatkan kualitas pelaksanaan PPL pada masa yang akan datang, beberapa saran yang dapat kami sampaikan antara lain:

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Pelaksanaan PPL sebaiknya diperpanjang waktunya bukan hanya 2,5 bulan, serta dipilih waktu yang efektif agar mahasiswa benar-benar mendapatkan pengalaman yang bermanfaat bagi profesinya sebagai calon guru kelak.
- b. Perlunya peningkatan pengalaman yang baik dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan antara pihak UNY dan pihak sekolah
- c. Bagi jurusan boga perlu ditingkatkan jenis materi ajar atau kompetensi mengajar

2. Bagi SMK Negeri 4 Surakarta.

Pemanfaatan perpustakaan sebagai salah satu sumber belajar hendaknya dioptimalkan dengan cara memberikan tugas kepada siswa untuk mencari informasi-informasi dari buku-buku perpustakaan. Selain itu dengan adanya PPL di SMK Negeri 4 Surakarta diharapkan para guru dapat termotivasi dan mengaplikasikan berbagai macam metode pembelajaran yang efektif dan menyenangkan, sehingga tidak terkesan monoton dan KBM terlaksana dengan kondusif.

3. Bagi mahasiswa PPL

- a. Praktikan dituntut untuk lebih meningkatkan kualitasnya dalam hal penguasaan materi, penguasaan kelas, pemilihan metode dan media pembelajaran yang menarik bagi siswa, serta mental dalam mengajar sehingga kegiatan belajar mengajar berjalan lancar.
- b. Praktikan harus menyusun perencanaan pembelajaran agar proses pembelajaran lebih terarah pada tujuan yang akan dicapai.
- c. Alat, bahan dan media pembelajaran harus dipersiapkan dengan baik agar siswa lebih mudah dalam memahami materi.



- d. Praktikan harus mempersiapkan diri sebaik-baiknya baik secara fisik maupun mental, pengetahuan/penguasaan materi dan ketrampilan agar dapat melaksanakan program dengan baik.
- e. Dalam kegiatan pra-PPL sebaiknya mahasiswa benar-benar mempersiapkan diri dengan ilmu, baik itu bersifat teoritis maupun praktis.
- f. Perlu adanya pengertian, koordinasi, dan kerjasama antar mahasiswa KKN-PPL maupun sekolah dalam melaksanakan seluruh program kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

Tim Pembekalan KKN-PPL UNY. 2014. *Materi Pembealan KKN –PPL*. Yogyakarta: UNY.

Tim Pembekalan Pengajaran Mikro. 2014. *Materi Pembekalan Pengajaran Mikro/PPL I*. Yogyakarta: UNY.

Tim UPPL UNY. 2014. *Panduan KKN-PPL*. 2014. Yogyakarta: UNY.

Panduan Pengajaran Mikro. 2014. *Panduan Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: UNY.

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN FOTO PPL DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA**



**Kegiatan saat KBM di kelas X Boga 2 mata pelajaran Sanitasi Hygiene**



**Kegiatan saat KBM di kelas X Boga 1 mata pelajaran Sanitasi Hygiene**



**Praktik mengajar membuat salad**



**Praktik membuat tengkleng di kelas XII Boga 1 dan 2**

MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY TAHUN 2014

DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA

NO	kegiatan	Juli				Agustus				September			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Konsultasi mengajar dengan bahan ajar												
2	Konsultasi RPP												
3	Konsultasi jam praktik mengajar												
4	Pembuatan dan pengumpulan RPP												
5	Mengajar teori dan praktik Sanitasi Hygiene di kelas X boga 1, 2,3,4												
6	Mengajar teori dan praktik ilmu gizi di kelas X boga 3 dan X boga 2												
7	Mengajar tambahan Makanan khusus praktik dan teori di XII Boga 1,2 dan 3												



Kepala Sekolah

Suratno, S.Pd , M. Pd  
NIP. 1967122 199103 1 005

Mengetahui / menyetujui

Dosen Pembimbing lapangan

Dr Kokom Komariah  
NIP. 19600808 1949032 001

Yang membuat

Khoirun Nisaa U.B  
NIM 11511244023

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene dan sanitasi makanan</li> <li>Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan dengan masalah keracunan makanan.</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk</li> </ul>	<b>Observasi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi</li> </ul> <b>Portofolio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> <li>Hasil</li> </ul>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar / artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Aloka si Waktu	Sumber Belajar
toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja		mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan	penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan		
3.1.Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi bidang makanan		<ul style="list-style-type: none"><li>Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi saat praktik atau menggunakan film/lembar kasus</li></ul>			
4.1.Menilai penerapan hygiene perorangan (personal hygiene) di dapur dan ruang pelayanan makanan		<p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok</li><li>Menyimpulkan hasil analisis data</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li><li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li></ul>	<p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mikroorganisme</li><li>Penanganan makanan</li></ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan</li></ul> <p><b>Menanya :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik</li></ul>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"><li>Video/Gambar</li><li>Referensi / bahan ajar /artikel</li><li>Lembar</li></ul>
2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan					



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme</p>		<ul style="list-style-type: none"><li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur; perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.</li></ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan</li><li>Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan</li></ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan</li><li>Menyimpulkan hasil analisis data</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Membuat laporan hasil diskusi dan analisis</li><li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis</li></ul>	<p>dan presentasi</p> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Laporan tertulis kelompok</li></ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p> <p>Melakukan penanganan makanan</p>		kasus
<p>4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan</p>					
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan</p>					
		<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.3. Menganalisis resiko <i>hygiene</i> (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja</p> <p>4.3. Menilai kerusakan makanan</p>	<p><b>Resiko hygiene makanan (keracunan dan kerusakan makanan)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko <i>hygiene</i> makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan, cara pencegahan resiko <i>hygiene</i> serta hubungan antara resiko <i>hygiene</i> dengan perkembangan usaha</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko <i>hygiene</i> makanan</li> <li>Menganalisis resiko <i>hygiene</i> makanan berdasarkan lembar tugas</li> <li>Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar /artikel</li> <li>Lembar kasus</li> <li>Lembar tugas</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.4. Memahami mikroorganisme penyebab keracunan makanan</p> <p>4.4. Menyimpulkan faktor penyebab keracunan makanan</p>	<p>Mikroorganisme penyebab Keracunan Makanan</p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, struktur dan pertumbuhan, cara menginfeksi (masa inkubasi), jenis toksin, cara pencegahan keracunan makanan, serta hubungan antara keracunan makanan dengan mikroorganisme penyebab keracunan makanan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang Mikroorganisme penyebab Keracunan makanan</li> <li>Kerja kelompok untuk menentukan mikroorganisme penyebab keracunan makanan berdasarkan kasus yang diberikan guru</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok</li> <li>Menyimpulkan hasil analisis data</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p>	<p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi</li> </ul> <p><b>Portofolio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laporan tertulis kelompok</li> </ul> <p><b>Tes</b></p> <p>Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b></p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses</p>	<p>2 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video/Gambar</li> <li>Referensi / bahan ajar / artikel</li> <li>Lembar kasus</li> </ul>

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 4 Surakarta

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Lu Adisucipto No. 40 (0271) 7571976

KOORDINATOR KKN-PPL : Yuriani , M..Pd

NAMA MAHASISWA : Khoirun Nisaa Ulil Baroroh

NO. MAHASISWA : 11511244023

FAK/JUR/PRODI : FT/ PTBB/ Pend Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom komariah, M.Pd

No	Hari/tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Sabtu, 15 Maret 2014	Observasi Lingkungan Sekolah	Mengetahui kondisi lingkungan sekolah baik fisik sekolah maupun organisasi yang ada di sekolah.		
2	Rabu, 21 Mei 2014	Observasi Kondisi Kelas saat Pembelajaran	Mengetahui kondisi dan suasana kelas saat proses KBM		
3	12 Juli 2014	Konsultasi dengan guru pembimbing dan guru pendamping Persiapan	Menanyakan materi apa yang perlu disampaikan selama RPP dan silabus sudah ada.  Mempelajari materi pengertian arsip	Silabus masih ada	Menyesuaikan dengan saran

			dan syarat-syarat arsip	keterkaitan dengan materi sebelumnya.	guru mengenai materi yang perlu disampaikan
4	Kamis , 17 juli 2014	Persiapan penyusunan RPP  Penyusunan RPP	Mengumpulkan materi tentang Sanitasi hygiene makanan Membuat RPP pertemuan 1- 10  Konsultasi RPP dan kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan Masih Perkenalan dan Pengakraban,		.
5	Senin , 04 Agustus 2014	Mengajar di X boga 1jam (1-2) dan (6-12)	Perkenalan dan Memberikan materi tentang sanitasi hygiene dan Mengajar ilmu gizi dan perkenalan  Evaluasi kegiatan pembelajarn	Masih awal masuk sehingga masih butuh adaptasi dengan siswa baru	Lebih mengakrabkan dengan siswa baru. Kelas X boga 1

		evaluasi			
6.	Selasa, 05 Agustus 2014	Mengajar ilmu gizi	Membuat RPP pertemuan 1 ilmu gizi. Mengajar kelas X boga 3 mata pelajaran ilmu gizi. Menyiapkan media ppt yang sesuai.		
7.	Kamis, 07 Agustus 2014	Mengajar Sanitasi hygiene	Materi sanitasi petemuan 1 kelas X boga 2		
8.	Sabtu, 09 Agustus 2014	Mengumpulkan RPP 14 pertemuan  Mengantikan guru megajar Makanan Khusus	RPP semua pertemuan 1- 14 pertemuan  Mengantikan guru sementara membuat bon bahan , menyampaikan resep yang akan di sampaikan		
9.	Senin, 11 Agustus 2014	Mengajar sanitai hygiene	Menyampaikan lanjutan teori pertemuan pertama kelas X boga 1		Konsultasi dengan guru pembimbing.
10.	Selasa, 12 Agustus 2014	Mencari buku referensi	Mencari buku referensi di perpustakaan UNY dan mendapatkan 3 buku	Tidak ada buku kearsipan yang terbaru	Mempelajari materi didalamnya apakah masih sesuai atau tidak

		Mengajar Ilmu gizi	Menyampaikan materi karbohidrat dan persiapan Praktik Menyusun resep yang akan di praktikkan	Mengumpulkan materi dari berbagai sumber	Mempelajarinya satu per satu dan memilih yang sesuai
11.	Rabu, 13 Agustus 2014	Penyusunan RPP	Melengkapi RPP pertemuan 2,3 pelajaran sanitasi hygiene.	Masih sedikit kebingungan untuk menentukan kegiatan pembelajaran	Konsultasi dengan guru pembimbing
12.	Kamis , 14 Agustus 2014	Mengajati sanitasi hygiene Konsultasi dengan dosen pembimbing PPL	Menyiapkan bahan ajar. Penyampaian materi Ppt Konsultasi jam mengajar dan mengajar sanitasi hygiene dan keselamatan kerja ( K3)		
13.	Jumat, 15 Agustus 2014	Persiapan mengajar	Konsultasi resep yang akan dipraktikkan resep dan bahan		

14.	Sabtu, 16 Agustus 2014	Mengontrol siswa dan menegecek bon bahan dan memberikan resep	Mengecek bon bahan kelas boga 1, 2, 3 dan 4	Mencari siswa karena ada kegiatan lomba 17an	
15.	Minggu , 17 Agustus 2014	Upacara bendera HUT RI	Upacara dari jam 7 pagi sampai dengan jam 8 di lapangan sekolah SMK N 4 Surakarta		
16.	Senin , 18 Agustus 2014	Mengajar sanitasi hygiene 1-2 kelas X boga 1	RPP ke 2 materi hygiene personal dan diskusi	Waktu mengajar kurang karena terpotong dengan pendampingan guru wali kelas	
17.	Selasa , 19 Agustus 2014	Mengajar praktik ilmu gizi kelas X boga 3	Praktik dengan beraneka macam 5 masakan	Siswa maasih belum terbiasa saat praktik sehingga manajemen waktu	Lebih mengarahkan kesemua siswa kelas X boga 3
18.	Rabu , 20 Agustus 2014	Konsultasi RPP dan materi yang	Konsultasi RPP dan bahan ajar yang akan di sampaikan		



		akan di sampaikan kepada guru pendamping			
19.	Kamis, 21 Agustus 2014	Mengajar sanitasi hygiene jam 1-2 di kelas X boga 2 Mengajar praktik ilmu gizi X boga 2	Persiapan materi ice breaking sehingga siswa semangat untuk belajar.  Membantu dan mengontrol siswa masak dan membantu dalam proses penyajian  Melakukan penilaian.		
20.	Jumat, 22 Agustus 2014	Mendampingi murid siswa X boga 4	Penyuluhan dari industri perusahaan kecap		
21.	Sabtu, 23 Agustus 2014	Mengajar sanitasi Hygiene Penilaian dari guru pembimbing X boga 3	Menilai proses mengajar dan penyampaian materi dan persiapan RPP media sudah bagus.	media masih perlu ada perbaikan .	Memberikan media lebih baik lagi
22	Kamis 28 Agustus 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene	RPP ke 2 melanjutkan materi kemarin.hygien peralatan dan hygiene makanan.		

			Meberikan materi ice breaking		
23.	Senin, 01 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 1	Siswa menjadi lebih termotivasi untuk belajar.		
24.	Selasa, 02 September 2014	Pengajian rutin guru SMK N 4 Surakarta	Berlangsung sebelum dimulainya jam pelajaran di musolah dihadiri oleh semua guru dan karyawan.		
25.	Rabu, 03 September 2014	Konsultasi materi dan memberikan hasil materi penilaian siswa	Persiapan untuk kegiatan praktik dan mengajar dengan RPP ke 3 dan sampai 7 RPP		
26.	Kamis, 04 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 2	Mengajar dengan RPP selanjutnya sehingga adanya pembaruan materi		
27.	Jum'at, 05 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 4	Mengajar dengan RPP selanjutnya sehingga adanya pembaruan materi		
28.	Sabtu, 06 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 3	Mengajar dengan RPP selanjutnya sehingga adanya pembaruan materi		

29.	Senin, 08 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 1	Mengajar dengan RPP selanjutnya sehingga adanya pembaruan materi		
30.	Selasa, 09 September 2014	Mengajar Ilmu gizi.	Melanjutkan materi selanjutnya berkaitan dengan protein dan lemak		
31.	Rabu, 10 September 2014	Konsultasi materi dan memberikan hasil materi penilaian siswa	Konsultasi materi kembali dan menyerahkan lembar penilaian		
32.	Kamis, 11 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 2	Memberikan materi tambahan berkaitan dengan materi sebeumnya		
33.	Jum'at, 12 september 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 4	Memberikan tugas mandiri kelompok mencari pengertian sanitasi,jenis dan contoh		
34.	Sabtu, 13 September 2014	Mengajar Sanitasi Hygiene kelas X boga 3	Mengajar materi RPP selanjutnya		
35.	Senin, 15 September 2014	Megisi kegiatan lomba 17 an	Tidak ada kegiatan KBM		

36.	Selasa 16 September 2014	Megisi kegiatan lomba 17 an	Tidak ada kegiatan KBM		
37.	Rabu, 17 September 2014	Mengajar makanan khusus	Mengajar praktik memasak tengkleng dan pukis.	Masuk di kelas XII boga 2	
38.	Kamis , 18 September 2014	Mengajar makanan khusus	Mengajar praktik memasak tengkleng dan pukis.	Masuk di kelas XII boga 1	
39	Jumat , 19 September 2014	Penarikan KKN dan PPL UNY	Penarikan di hadiri oleh semua komponen dari mahasiswa ,guru ,WK1, WKS 2 dan WKS 3 serta kaprodi jurusan boga yang berlangsung kidmad		

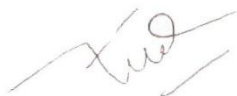
Mengetahui :

Dosen Pembimbing



Dr Kokom Komariah, M.Pd  
NIP.19600808 194903 2 001

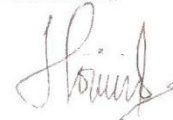
Guru Pembimbing



Tri Sunarmi, S. Pd, M. Pd  
NIP 19720313 200501 2 007

Surakarta, 16 September 2014

Mahasiswa



Khoirun Nisaa Ulil Baroroh  
NIM.11511244023



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Pokok : Hygiene dan Sanitasi Makanan (Teori)

Pertemuan ke : 1(Teori)

Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

**A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.

- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1. Mendeskripsikan peranan ,ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan.
- 4.1. Menilai penerapan hygiene perorangan di dapur dan ruang pelayanan makanan.

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian Sanitasi Hygiene dan keselamatan kerja.
2. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk hygiene makanan.
3. Siswa menjelaskan .
4. Siswa menjelaskan ruang lingkup sanitasi hygiene.
5. Siswa mampu menjelaskan manfaat sanitasi hygiene.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian hygiene dan sanitasi makanan
2. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran: Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab, Games dan penugasan .

Strategi pembelajaran : Group Investigation, Ice Breaking

### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
  - o Yanti Rahmawati dan sofia imtikhana,.2012. Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY
  - o Rauf Rusdin,M.P, 2013.Sanitasi pangan dan HACCP. Graha ilmu,yogyakarta

### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan	10 menit

	<p>memberi salam</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sanitasi hygiene makanan.</li> </ol> </li> <li>2. Menanya <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa</li> <li>b. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian sanitasi hygiene, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara penerapan, kriteria hasil penerapan serta apakah ada perbedaan makanan yang menerapkan santasi .</li> </ol> </li> <li>3. Mengumpulkan Data <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan sanitasi hygiene makanan.</li> <li>b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)</li> <li>c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 4 kelompok</li> <li>d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok</li> </ol> </li> <li>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</li> <li>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan</li> <li>c. Menganalisis data hasil diskusi kelompok</li> </ol> </li> </ol>	70 menit



	5. Mengkomunikasikan a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	
Penutup	1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 3. Menutup pelajaran dengan salam	10 menit
Total Waktu		90 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis

2. Bentuk instrument dan instrumen :

a. Bentuk instrumen :

- Tes

b. Instrument :

- 1) Jelaskan pengertian hygiene !
- 2) Jelaskan pengertian Sanitasi!
- 3) Bahan dan alat apa saja yang digunakan untuk hygiene dan sanitasi?
- 4) Sebutkan ruang lingkup hygiene!
- 5) Sebutkan manfaat kegiatan sanitasi dan hygiene!

c. Kunci Jawaban :

1. Hygiene adalah bagaimana cara orang memelihara dan juga melindungi diri agar tetap sehat.
2. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.
3. Masker , sarung tangan, sepatu khusus di dapur.
4. Hygiene perorangan, hygiene di tempat kerja, hygiene makanan.
5. Mencegah terjadinya kecelakaan kerja  
Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap.  
Menghindari pencemaran.

d. Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	20
2	Soal no 2	20
3	Soal no 3	20
4	Soal no 4	20
5	Soal no 5	20
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok :

Indikator : 1 .....

2 .....

3 .....

Kelas/Semester : XI/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

[illegible]

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

- a. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang telur
- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang sanitasi hygiene
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang sanitasi hygiene
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang hygiene

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Pokok : Hygiene dan Sanitasi Makanan  
(Praktik)

Pertemuan ke : 2( Praktik)

Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

### A.KOMPETENSI INTI:

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.2. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.



- 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.6. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Mendeskripsikan peranan ,ruang lingkup dan persyaratan hygiene dan sanitasi makanan.
- 4.1 Menilai penerapan hygiene perorangan di dapur dan ruang pelayanan makanan.

#### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan uraian hygiene personal yang baik.
2. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk hygiene personal dan tempat kerja.
3. Siswa menjelaskan kriteria hasil berbagai jenis hygiene dan sanitasi

#### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian hygiene dan sanitasi makanan
2. Penerapan hygiene dan sanitasi makanan.

#### **E. METODE PEMBELAJARAN**

1. Pendekatan pembelajaran: Saintifik
2. Metode Pembelajaran : Ceramah, Tanya jawab dan membersihkan alat dapur.
3. Strategi pembelajaran : Group Investigation

#### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Power Point, alat masak
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
  - a. yanti Rahmawati dan sofia imtikhana ,2012,Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY
  - b. Rauf Rusdin,M.P, 2013.Sanitasi pangan dan HACCP. Graha ilmu,yogyakarta.

#### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	1. Mengawali pembelajaran dengan	5 menit

	berdoa dan memberi salam 2. Mempersia pkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediaka n media dan alat serta buku yang diperlukan 3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik 4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajar an 5. Menginform asikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajar an yang hendak dicapai 6. Menyampai kan cakupan materi secara	
--	---	--

	garis besar.	
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sanitasi hygiene makanan.</li> </ol> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa</li> <li>Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian sanitasi hygiene, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara penerapan, kriteria hasil penerapan serta apakah ada perbedaan makanan yang menerapkan sanitasi .</li> </ol> <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kerjasama kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk</li> </ol>	75menit

	<p>mengolah makananyang diajukan terkait dengan sanitasi hygiene makanan.</p> <p>b. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 8 kelompok tiap kelompok 4 orang siswa.</p> <p>c. Guru menjelaskan maksud pembelajaran praktik yang telah dilakukan</p> <p>Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</p> <p>b. Masing-masing kelompok mempraktikkan apa yang sudah dipelajari.</p> <p>c. Menganalisis data hasil tiap kelompok</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <p>a. Setelah selesai diskusi,</p>	
--	---	--

	<p>juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi</p> <p>b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan penjajagan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam</p>	10 menit
Total Waktu		90 enit

#### H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis

2. Bentuk Tes :

1. Uraikan contoh hygiene personal yang baik !

2. Uraikan jenis peralatan bahan yang digunakan untuk hygiene personal dan hygiene tempat kerja?
3. Bagaimana alur yang akan di lakukan saat praktik sanitasi hygiene?
4. Bagaimana kriteria hasil hygiene dan sanitai yang di terapkan ?

Jawab:

1. Kebersihan baju, mencuci tangan, mandi sehari 2 kali.
2. Alat kebersihan , pakaian yang standard, sepatu yang sesuai dengan keadaan dapur,masker,sarung tangan sekali pakai.
3. Pengecekan hygiene personal dari pakaian, kuku, rambut, alat yang digunakan di dapur,sepatu yang sesuai standar, hygiene peralatan menegecek bahan yang digunakan, alat apa saja yang akan di pakai, menegecek bak cuci , tempat sampah dan meja kerja kemudian prepare bahan, pengolahan masak penyajian,
4. Kriteria hasil yang diterapkan keadaan penempatan alat,k3 siswa lebih di perhatikan , kebersihan terjaga, kebersihan bak cuci, lantai juga meja kerja , pembuangan sampah.

3. Bentuk Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	25
2	Soal no 2	25
3	Soal no 3	25
4	Soal no 4	25
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

[illegible]

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/ Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

1. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang sanitasi hygiene
  - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang sanitasi hygiene
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang sanitasi hygiene
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang sanitasi hygiene

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Pokok : Mikroorganisme dan penganan makanan (Teori)

Pertemuan ke : 3(Teori)

Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

### A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.3. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.

- 2.8. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.9. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Mendeskrisikan jenis-jenis struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme .
- 4.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

#### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

4. Siswa dapat menjelaskan pengertian mikroorganisme
5. Siswa mampu mengklasifikasikan berbagai alur penanganan mikroorganisme terhadap makanan.
6. Siswa mampu menentukan mikroorganisme yang dapat membantu dalam proses penanganan makanan.
7. Siswa mampu menyebutkan manfaat mikroorganisme penanganan makanan.

#### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian mikroorganisme secara umum.
- b. Penerapan penanganan makanan terhadap mikroorganisme yang merugikan.

#### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran: Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab, Games dan penugasan .

Strategi pembelajaran : , Group Investigation

#### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

1. Media : Power Point, video
2. Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas
3. Sumber belajar :
  - Yanti Rahmawati dan sofia imtikhana ,2012. Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY.
  - Rauf Rusdin,M.P, 2013.Sanitasi pangan dan HACCP. Graha ilmu,yogyakarta.

#### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Penda	7. Mengawali pembelajaran	10 menit

<p>huluan</p>	<p>dengan berdoa dan memberi salam</p> <p>8. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</p> <p>9. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>10. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>11. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>12. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
<p>Inti</p>	<p>4. Mengamati</p> <p>b. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang mikroorganisme dan penanganan makanan.</p> <p>5. Menanya</p> <p>c. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa</p> <p>c. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian mikroorganisme dan penanganan makanan jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara penerapan, kriteria hasil penerapan serta apakah ada perbedaan penanganan makanan.</p>	<p>70 menit</p>

	<p>3. Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan mikroorganisme dan penanganan makanan.</li> <li>f. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)</li> <li>g. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 2 kelompok besar.</li> <li>h. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok.</li> </ul> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</li> <li>e. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan</li> <li>f. Menganalisis data hasil diskusi kelompok</li> </ul> <p>6. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi</li> <li>d. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan</li> </ul>	
Penutup	<p>4. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</p> <p>5. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p>	10 menit

	6. Menutup pelajaran dengan salam	
	Total Waktu	91 menit

#### H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis
2. Bentuk instrument dan instrumen :
  - a. Bentuk instrumen :
    - Tes
  - b. Instrument :
    - 1) Jelaskan pengertian mikroorganisme!
    - 2) Sebutkan alur penanganan makanan !
    - 3) Sebutkan mikroorganisme yang mampu membantu dalam proses penanganan makanan!
    - 4) Sebutkan manfaat mikroorganisme yang digunakan dalam proses penanganan makanan!
  - c. Kunci Jawaban :
    1. Mikroorganisme adalah makhluk hidup yang berukuran kecil yang tidak dapat dilihat dengan kasat mata.
    2. Bahan-penerimaan-penyimpanan-penyiapan-pemasakan-pengemasan/pemorisian-pendistribusian
    3. Lactobasilus,saccaromyces
    4. Mampu mengawetkan makanan
  - d. Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	25
2	Soal no 2	25
3	Soal no 3	25
4	Soal no 4	25
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$



## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

[illegible]

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

1. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang mikroorganisme
  - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme berperan dalam

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta  
 Kelas/Semester : X / 1  
 Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja  
 Materi Pokok : Mikroorganisme dan penganan makanan  
 (Teori)  
 Pertemuan ke : 4(Teori)  
 Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

### A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.4. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.10. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.

- 2.11. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.12. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1 Mendeskripsikan jenis-jenis struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme .
- 4.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa mampu mendeskripsikan pengertian mikroorganisme.
2. Siswa mampu mengklasifikasikan berbagai tahapan peranan mikroorganisme terhadap makanan.
3. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk penanganan mikroorganisme
4. Siswa mampu melakukan penanganan makanan terhadap pencegahan mikroorganisme.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian mikroorganisme secara umum.
2. Penerapan penanganan makanan terhadap mikroorganisme yang merugikan.

### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran : Saintifik  
 Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab, Games dan penugasan .  
 Strategi pembelajaran : Group Investigation

### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

Media : Power Point, video  
 Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas  
 Sumber belajar :  
 - Yanti Rahmawati dan sofia imtikhana ,2012, Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY.  
 - Rauf Rusdin,M.P, 2013.Sanitasi pangan dan HACCP. Graha ilmu,yogyakarta.

### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang mikroorganisme dan penanganan makanan.</li> </ol> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Guru menanyakan tentang materi dan video yang sudah diperlihatkan kepada siswa</li> <li>b. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian mikroorganisme dan penanganan makanan jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara penerapan, kriteria hasil penerapan serta apakah ada perbedaan penanganan makanan .</li> </ol> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan mikroorganisme dan penanganan makanan.</li> <li>b. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)</li> <li>c. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 2 kelompok besar.</li> <li>d. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok.</li> </ol> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p>	70 menit



	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</li> <li>b. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan</li> <li>c. Menganalisis data hasil diskusi kelompok</li> </ul> <p>7. Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi</li> <li>b. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test)</li> <li>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</li> <li>3. Menutup pelajaran dengan salam</li> </ul>	10 menit
Total Waktu		90 menit

## H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis
2. Bentuk instrument dan instrumen :
  - a. Bentuk instrumen :
    - Tes
  - b. Instrument :
    - 1) Jelaskan pengertian mikroorganisme !
    - 2) Sebutkan tahap- tahap penanganan agar terhindar dari mikroorganisme jahat?
    - 3) Bagaimana persiapan alat dan bahan yang di gunakan untuk penanganan makanan?
    - 4) Bagaimana siswa mapu melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme?

Jawaban

- 1) Mikroorganisme adalah organisme yang berukuran kecil yang tidak tampak oleh kasat mata.
- 2) Dengan pengawetan makanan, penyimpanan dalam freezer dan pembakaran dengan suhu di atas 100°C.
- 3) Wadah yang tidak menyebabkan kontaminasi, kedap udara,
- 4) Dengan mempelajari karakteristik dari bakteri ataupun mikrobia perusak makanan, percobaan terhadap bahan makanan.

d. Penilaian :

1. Bentuk Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	25
2	Soal no 2	25
3	Soal no 3	25
4	Soal no 4	25
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda  $\surd$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

[illegible]

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/ Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

Bubuhkan tanda  $\checkmark$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

1. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang mikroorganisme.
  - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme.
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme.
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang mikroorganisme

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta  
Kelas/Semester : X / 1  
Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja  
Materi Pokok : Mikroorganisme penanganan makanan (Praktik)  
Pertemuan ke : 5 ( Praktik)  
Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

**A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.5. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.13. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.



- 2.14. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.15. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.1. Mendeskripsikan jenis-jenis struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme .
- 4.1 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian mikroorganisme
2. Siswa mampu mengklasifikasikan berbagai aspek peranan mikroorganisme terhadap makanan.
3. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk penanganan mikroorganisme
4. Siswa mampu melakukan penanganan makanan terhadap pencegahan mikroorganisme.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian mikroorganisme secara umum.
2. Penerapan penanganan makanan terhadap mikroorganisme yang merugikan.

### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, Tanya jawab dan demo masak

Strategi pembelajaran : Group Investigation

### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

Media : Power Point, video, alat masak

Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas

Sumber belajar :

yanti Rahmawati dan sofia imtikhana . Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY, 2012

Ana Farida, Patiseri jilid 1

### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
Pendahuluan	7. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam	5 menit

	<p>8. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</p> <p>9. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>10. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>11. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>12. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
Inti	<p>Mengamati</p> <p>b. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang mikroorganisme dan penanganan makanan</p> <p>Menanya</p> <p>a. Siswa bertanya tentang materi yang sudah disampaikan terkait dengan pengertian mikroorganisme dan penanganan makanan jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara penerapan, kriteria hasil penerapan serta apakah ada perbedaan makanan yang menggunakan mikroorganisme.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <p>d. Kerjasama kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk mengolah makanan yang diajukan terkait dengan mikroorganisme dan penanganan makanan .</p> <p>e. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 8 kelompok tiap kelompok 4 orang siswa.</p> <p>f. Guru menjelaskan maksud pembelajaran praktik yang telah dilakukan</p> <p>Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>d. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</p> <p>e. Masing-masing kelompok mempraktikkan apa yang sudah dipelajari.</p>	75 menit

	f. Menganalisis data hasil tiap kelompok  Mengkomunikasikan c. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi d. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan	
Penutup	4. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah diberikan (post test) 5. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 6. Menutup pelajaran dengan salam	10 menit
Total Waktu		90 menit

#### H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis

2. Bentuk Tes :

1. Uraikan contoh makanan yang menggunakan mikroorganisme !
2. Bagaimana bakteri mampu bertahan hidup dan merusak makanan pada suhu kamar !

Jawab:

1. Kebersihan baju, mencuci tangan, mandi sehari 2 kali.
2. Bakteri mampu bertahan hidup karena pada suhu tersebut bakteri mampu berkembang biak dengan baik

3. Bentuk Penilaian :

Skor penilaian sesuai dengan masalah di atas adalah 25 skor

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Pokok : Resiko hygiene makanan (Teori)

Pertemuan ke : 6(Teori)

Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

**A. KOMPETENSI INTI:**

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

- 1.6. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.16. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.

- 2.17. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.18. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3. Menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja.
- 4.1. Menilai kerusakan makanan

### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

- a. Siswa dapat menjelaskan pengertian resiko hygiene makanan.
- b. Siswa mampu mengklasifikasikan berbagai aspek penyebab kerusakan makanan
- c. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk pencegahan resiko hygiene.
- d. Siswa mengetahui cara penyimpanan berbagai jenis makanan.
- e. Siswa mampu menjelaskan cara pencegahan resiko hygiene
- f. Siswa mampu menjelaskan hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

- a. Pengertian Resiko hygiene makanan dengan kerusakan makanan.

### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran: Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab, Games dan penugasan .

Strategi pembelajaran : Group Investigation, Ice Breaking

### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

Media : Power Point, video

Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas

Sumber belajar : Yanti Rahmawati dan Sofia Imtikhana, 2012 . Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY.

### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Aloka si Waktu</b>
Pendahuluan	13. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam 14. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang)	10 menit

	<p>kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan</p> <p>15. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</p> <p>16. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</p> <p>17. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</p> <p>18. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</p>	
Inti	<p style="text-align: center;"><b>H. Mengamati</b></p> <p>d. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang resiko hygiene makanan.</p> <p style="text-align: center;"><b>I. Menanya</b></p> <p>d. Guru mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan, cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>i. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan resiko hygiene makanan.</p> <p>j. Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas</p> <p>k. Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus.</p> <p>l. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)</p> <p>m. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 4 kelompok</p> <p>n. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok</p> <p>4. Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <p>g. Guru memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</p> <p>h. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan</p> <p>i. Menganalisis data hasil diskusi kelompok</p> <p>8. Mengkomunikasikan</p> <p>e. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi</p> <p>f. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan</p>	70 menit
Penutup	<p>7. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan</p>	10 menit



	materi yang telah diberikan (post test) 8. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya 9. Menutup pelajaran dengan salam	
Total Waktu		90 menit

#### H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis

2. Bentuk instrument dan instrumen :

a. Bentuk instrumen :

- Tes

b. Instrument :

1. Bagaimana keracunan makanan berhubungan dengan makanan yang tidak sehat?
2. Sebutkan penyakit yang sering menimpa yang berhubungan dengan makanan?
3. Sebutkan pembagian jenis penyakit akibat makanan?
4. Bagaimana gejala gejala keracunan?

c. Kunci Jawaban :

- 1) Dengan disebabkan oleh kelalaian pencernaan setelah mengkonsumsi makanan.
- 2) Diare , dan muntah.
- 3) Penyakit disebabkan oleh kuman penyakit, bakteri, pencemaran kemikal.
- 4) Gejalanya adalah pusing, mual, muntah dan kejang perut.

d. Penilaian :

3. Bentuk Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	25
2	Soal no 2	25
3	Soal no 3	25
4	Soal no 4	25
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :  
Materi Pokok :  
Sub Materi Pokok :  
Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
Kelas/Semester : XI/Gasal  
Tahun Pelajaran : 2014/2015  
Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda ✓ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

[illegible]

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok :

Indikator : 1. ....  
2. ....  
3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

2. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang resiko hygiene
  - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja

Materi Pokok : Resiko hygiene makanan (Teori)

Pertemuan ke : 7(Teori)

Alokasi Waktu : 2x 45 menit ( 90 menit)

### A. KOMPETENSI INTI:

- KI 1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- KI 2 Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

### B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

- 1.7. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.19. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Hygiene dan Sanitasi Makanan.



- 2.20. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.21. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.
- 3.3. menganalisis resiko hygiene (keracunan dan kerusakan makanan) di tempat kerja.
- 4.1 Menilai kerusakan makanan

#### **C. TUJUAN PEMBELAJARAN**

1. Siswa dapat menjelaskan pengertian resiko hygiene makanan.
2. Siswa mampu mengklasifikasikan berbagai aspek penyebab kerusakan makanan
3. Siswa mampu menentukan bahan dan peralatan yang digunakan untuk pencegahan resiko hygiene.
4. Siswa mengetahui cara penyimpanan berbagai jenis makanan.
5. Siswa mampu menjelaskan cara pencegahan resiko hygiene
6. Siswa mampu menjelaskan hubungan anatara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

#### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

1. Pengertian Resiko hygienemakanan dengan kerusakan makanan.

#### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Pendekatan pembelajaran : Saintifik

Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, Tanya jawab, Games dan penugasan .

Strategi pembelajaran : Group Investigation, Ice Breaking

#### **F. ALAT/MEDIA/SUMBER PEMBELAJARAN**

Media : Power Point, video

Alat : LCD, White Board, Boardmarker, Kertas

Sumber belajar :

- Yanti Rahmawati dan sofia imtikhana,2012 . Modul Melaksanakan prosedur K3 dan Sanitasi Hygiene: UNY
- Rauf Rusdin,M.P, 2013.Sanitasi pangan dan HACCP. Graha ilmu,yogyakarta.

#### **G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengawali pembelajaran dengan berdoa dan memberi salam</li> <li>2. Mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk memulai proses KBM (kerapian, kebersihan ruang kelas, menyediakan media dan alat serta buku yang diperlukan)</li> <li>3. Memantau kehadiran dengan mengabsen peserta didik</li> <li>4. Memotivasi peserta didik untuk lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>5. Menginformasikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai</li> <li>6. Menyampaikan cakupan materi secara garis besar.</li> </ol>	10 menit
Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang resiko hygiene makanan.</li> </ol> <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan, cara</li> </ol>	70 menit

	<p>pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.</p> <p>Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan terkait dengan resiko hygiene makanan.</li> <li>2. Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas</li> <li>3. Menilai kerusakan makanan berdasarkan lembar kasus.</li> <li>4. Guru menjelaskan tentang GI (Group Investigation)</li> <li>5. Guru membagi kelas dalam beberapa kelompok menjadi 4 kelompok</li> <li>6. Guru menjelaskan maksud pembelajaran dan tugas kelompok</li> </ol> <p>Mengasosiasikan/mengolah informasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru</li> </ol>	
--	--	--

	<p>memanggil ketua kelompok dan setiap kelompok mendapat tugas satu materi/tugas yang berbeda dari kelompok lain</p> <p>2. Masing-masing kelompok membahas materi yang sudah ada secara kooperatif yang bersifat penemuan</p> <p>3. Menganalisis data hasil diskusi kelompok</p> <p>9. Mengkomunikasikan</p> <p>1. Setelah selesai diskusi, juru bicara kelompok menyampaikan hasil pembahasan kelompok dan membuat laporan hasil diskusi</p> <p>2. Guru memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan</p>	
Penutup	<p>1. Guru melakukan peninjauan hasil belajar peserta didik dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan materi yang telah</p>	10 menit

	<p>diberikan (post test)</p> <p>2. Menyampaikan rencana pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3. Menutup pelajaran dengan salam</p>	
Total Waktu		

#### H. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Jenis/Teknik Penilaian : Tertulis

2. Bentuk instrument dan instrumen :

a. Bentuk instrumen :

- Tes

b. Instrument :

1. Bagaimana keracunan makanan berhubungan dengan makanan yang tidak sehat?
2. Sebutkan penyakit yang sering menimpa yang berhubungan dengan makanan?
3. Sebutkan pembagian jenis penyakit akibat makanan?
4. Bagaimana gejala gejala keracunan?

c. Kunci Jawaban :

- 1) Dengan disebabkan oleh kelalaian pencernaan setelah mengkonsumsi makanan.
- 2) Diare , dan muntah.
- 3) Penyakit disebabkan oleh kuman penyakit, bakteri, pencemaran kemikal.
- 4) Gejalanya adalah pusing, mual, muntah dan kejang perut.

d. Penilaian :

1. Bentuk Penilaian :

No	Kriteria Penilaian	Bobot
1	Soal no 1	25
2	Soal no 2	25
3	Soal no 3	25
4	Soal no 4	25
Jumlah		100

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor nilai} \times 100\%}{\text{Jumlah skor}} = 100$$

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : XI/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda  $\sqrt{\phantom{x}}$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama				Toleran		
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

**Keterangan:** KB : Kurang baik      B : Baik      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran telur
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

3. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang resikohygiene makanan.
  - Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene makanan.
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene makanan.
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang resiko hygiene makanan.

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMKNegeri 4 Surakarta

Kelas/Semester : X / 1

Mata Pelajaran : Ilmu Gizi

Materi Pokok :Karbohidrat (Teori)

Pertemuan ke : 1(Teori)

Alokasi Waktu : 5x 45 menit ( 225 menit)

**A. KOMPETENSI INTI**

1. Menghayatidanmensyukuriajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsifdanproaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, Menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR**

B.	Kompetensi Dasar		Indikator
	1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	1.1.1 Mensyukuri setiap pemberian dari Tuhan Yang Maha Esa dengan cara mempelajari tentang kandungan protein.
	2.1  2.2  2.3	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingintahudalam pembelajaran melayani makan dan minum Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.	2.1.1 mempunyai motivasi untuk mengikuti pembelajaran tentang protein 2.1.2 Disiplin mengikuti proses pembelajaran  2.3.3 Mampu bekerja sama dalam satu kelompok dalam melakukan diskusi
	3.	Mendeskrripsikan protein	1. Menjelaskan pengertian protein. 2. Menjelaskan Fungsi protein 3. Menjelaskan golongan protein berdasarkan susunan kimiawi 4. Menjelaskan Sumber protein 5. Menjelaskan penyakit akibat kekurangan protein

### C. Kegiatan Pembelajaran

<b>A.</b>	<b>Tujuan Kegiatan Pembelajaran</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diberikan handout hidangan dari sumber makanan yang mengandung protein siswa dapat menjelaskan pengertian karbohidrat dengan jelas dan tepat.</li> <li>2. Diberikan karbohidrat, siswa dapat menyebutkan fungsi-fungsi karbohidrat</li> <li>3. Diberikan gambar macam-macam makanan sumber protein, siswa dapat membedakan jenis-jenis karbohidrat.</li> </ol>
<b>B.</b>	<b>Materi pembelajaran :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. pengertian karbohidrat</li> <li>2. Fungsi karbohidrat</li> <li>3. Golongan karbohidrat</li> <li>4. Sumber karbohidrat</li> <li>5. Penyakit akibat kekurangan karbohidrat</li> </ol>
<b>F.</b>	<b>Alokasi waktu 5 x 45 menit</b>
<b>G.</b>	<b>Metode pembelajaran :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendekatan kooperatif</li> </ol>
<b>H.</b>	<b>Media :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Handout</li> <li>2. Power point</li> </ol>

<b>Tahapan Pembelajaran</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Alokasi Waktu</b>
A. Kegiatan Awal :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</li> <li>2. Apersepsi dengan tujuan membuka memori pengetahuan siswa dan menggiring siswa untuk masuk ke dalam topik pembelajaran</li> <li>3. Motivasi dengan memberi motivasi dengan menyampaikan menanyakan apa saja tentang telur</li> </ol>	10 menit

B. Kegiatan Inti :	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mengamati klasifikasi jenis-jenis protein</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang pengertian, struktur fisik, gizi dan teknik pemilihan makanan yang mengandung banyak karbohidrat .</li> <li>❖ Saling bertanya tentang karbohidrat</li> </ul> <p><b>Mengeksplorasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Menganalisis jenis-jenis karbohidrat</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi/menalar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Siswa membuat laporan tentang karbohidrat</li> </ul> <p><b>Membuat jejaring (mengkomunikasikan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Konfirmasi dan mengkomunikasikan dengan mempresentasikan di depan kelas.</li> <li>❖ Siswa dapat menjelaskan penjelasan dari guru tentang materi yang diterima.</li> </ul>	95 menit
C. Kegiatan Akhir :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran</li> <li>2. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran</li> <li>3. Berdoa</li> <li>4. Salam</li> </ol>	10 menit
	Total waktu	

### C. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian:
  - a. Tes isian singkat
  - b. Kinerja
2. Prosedur Penilaian:
  - a. Lembar penilaian ranah afektif siswa
  - b. Lembar pengamatan sikap dan ketrampilan
  - c. Lembar penilaian ranah psikomotorik siswa

### D. Instrumen Penilaian Hasil belajar

#### 1. Naskah Test tertulis

SOAL isian singkat!

- a. Apa yang dimaksud dengan karbohidrat?

- b. Sebutkan 3 fungsi karbohidrat?
- c. Sebutkan 3 makanan sumber karbohidrat?

### **KUNCI JAWABAN SOAL POST TEST**

**JAWABAN :**

**a.**

**b.**

**c**



## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3.....

Kelas/Semester : XI/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda  $\sqrt{\phantom{x}}$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama				Toleran		
		KB	B	SB	S B	KB	B	SB	KB	B	SB

**Keterangan:** KB : Kurang baik                      B : Baik                      SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran
  1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  2. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  2. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  2. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  3. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.**

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil      T : Trampil      ST : Sangat Trampil

4. Indikator trampil menerapkan konsep dalam pembelajaran tentang telur
  - Kurang trampil jika sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam tentang telur
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam tentang telur
  - Sangat terampil, jika menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam tentang protein

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007



## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SMK N 4 SURAKARTA
Kelas / Semester	: X / Gasal
Program Studi Keahlian	: Tata Boga
Mata Pelajaran	: Ilmu gizi
Tema / Topik	: Mengolah hidangan sumber karbohidrat
Alokasi Waktu	: 5 X 45 Menit

#### **A. Kompetensi Inti**

- KI (1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya.
- KI (2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI (3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI (4) Mengolah, menalar, menyaji dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

3.1 Mendeskrisikan zat gizi sumber zat energi/tenaga (karbohidrat dan lemak) yang diperlukan tubuh

**C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 1) Terlihat aktif dalam pembelajaran membuat dan menyajikan hidangan sumber karbohidrat
- 2) Bekerjasama dalam kegiatan kelompok
- 3) Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif
- 4) Membangun tanggung jawab dalam kegiatan kelompok
- 5) Terampil dalam membuat dan menyajikan hidangan sumber karbohidrat

**D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa mampu menyiapkan bahan-bahan dalam pengolahan makanan sumber karbohidrat
2. Siswa mampu mengolah makanan sumber karbohidrat dengan teknik yang benar yang sesuai dengan standar kerja

**E. Materi Pelajaran**

1. Persiapan bahan makanan sumber karbohidrat
2. Pengolahan makanan sumber karbohidrat

**F. Metode Pembelajaran**

- Ceramah
- Tanya jawab
- praktek

**G. Kegiatan Pembelajaran**

Tahapan Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
D. Kegiatan Awal :	4. Salam pembuka dan berdoa dengan tujuan penanaman pembiasaan diri siswa melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 5. Presensi asis 6. Apersepsi dengan tujuan membuka memori pengetahuan siswa dan menggiring siswa untuk masuk ke dalam topik pembelajaran	10 menit

	7. Motivasi dengan memberi motivasi dengan menyampaikan menanyakan apa saja dalam mengolah makanan sumber karbohidrat	
E. Kegiatan Inti :	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mengamati karakteristik bahan yang digunakan untuk mengolah makanan sumber karbohidrat</li> <li>❖ Mengamati proses pembuatan makanan sumber karbohidrat</li> <li>❖ Mengamati Kriteria hasil makanan sumber karbohidrat</li> </ul> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya tentang alat dan bahan yang digunakan untuk membuat makanan sumber karbohidrat</li> </ul> <p>Saling bertanya tentang proses dan kriteria hasil makanan sumber karbohidrat</p> <p><b>Mengeksplorasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Menganalisis karakteristik bahan makanan sumber karbohidrat</li> <li>❖ Melakukan percobaan pembuatan makanan sumber karbohidrat</li> <li>❖ Menganalisis kriteria hasil makanan sumber karbohidrat</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi/menalar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Praktik dengan teknik yang tepat untuk pengolahan makanan sumber karbohidrat yang menjamin standar kerja yang benar kebersihan</li> </ul> <p><b>Membuat jejaring (mengkomunikasikan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Konfirmasi dan mengkomunikasikan</li> </ul>	195 menit
F. Kegiatan Akhir :	5. Mengevaluasi ketercapaian materi pembelajaran 6. Menyimpulkan hasil pembelajaran 7. Berdoa 8. Salam	20 menit

#### H. Bahan/Alat/Media/Sumber Pembelajaran

Alat hidang :

1. Dinner Plate
2. Bowl



Alat dan Media pembelajaran:

1. Job sheet

## I. Penilaian Hasil Belajar

### 3. Teknik Penilaian:

- c Tes tertulis
- d Kinerja

### 4. Prosedur Penilaian:

- d. Lembar penilaian ranah afektif siswa
- e. Lembar pengamatan sikap dan ketrampilan
- f. Lembar penilaian ranah psikomotorik siswa

## Instrumen Penilaian Hasil belajar

### 2. Naskah Tes tertulis

No	Soal
1	Berapa nilai kalori pada nasi putih?
2	Berapa nilai kalori pada nasi merah?
3	Berapa nilai kalori pada mie?
4.	Berapa nilai kalori pada bihun?

### 2. Kinerja

1. Menjelaskan persiapan maupun alat hidang untuk hidangan makanan sumber energi
2. Mendemonstrasikan menyajiakan hidangan makanan sumber energi  
Lembar informasi menyajiakan hidangan makanan sumber energi dan resep terlampir

### 3. Kunci Jawaban

#### 1. Nasi putih

$$KH = 100\% \times 100/100 \times 40,6 \times 4 = 162,4 \text{ kalori}$$

#### 2. Nasi merah

$$KH = 100\% \times 200/100 \times 32,5 \times 4 = 260 \text{ kalori}$$

#### 3. Bihun

$$KH = 100\% \times 100/100 \times 82,1 \times 4 = 328 \text{ kalori}$$

#### 4. Mie basah

$$KH = 100\% \times 100/100 \times 14 \times 4 = 56 \text{ kalori}$$

Lembar informasi 2;

#### 1. Persiapan

Lembar informasi ini merupakan persiapan yang dilakukan sebelum mengolah makanan sumber karbohidrat tersebut adalah :

1) Alat

- Kompor
- Panci
- Teflon / pan
- Pisau
- Telenan
- Saringan
- wajan

Alat saji : Dinner plate dan bowl

2) Bahan

Menghidangkan makanan sumber karbohidrat ini menggunakan bahan makanan harus dipilih bahan yang benar-benar berkualitas baik.

3) Resep :

Resep terlampir

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : X/Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

**Bubuhkan tanda  $\sqrt{\phantom{x}}$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan**

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama				Toleran		
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB

**Keterangan:** KB : Kurang baik      B : Baik      SB : Sangat baik

4. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran menyajikan hidangan pasta (Spaghetti Carbonara)
  4. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
  5. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
  6. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
5. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
  4. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
  5. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.

6. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
6. Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah.
  4. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
  5. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
  6. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

## LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran :

Materi Pokok :

Sub Materi Pokok:

Indikator : 1. ....

2. ....

3. ....

Kelas/Semester : XI/ Gasal

Tahun Pelajaran : 2014/2015

Waktu Pengamatan :

Bubuhkan tanda  $\sqrt$  pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Ketrampilan		
		Menerapkan konsep/prinsip		
		KT	T	ST

Keterangan : KT : Kurang Trampil T : Trampil ST : Sangat Trampil

- e. Indikator trampil menerapkan konsep dalam menyajiakan hidangan pasta makanan sumber karbohidrat
- Kurang trampil *jika* sama sekali tidak dapat menerapkan konsep dalam menyajiakan hidangan makanan sumber karbohidrat
  - Trampil jika menunjukkan usaha untuk dapat menerapkan konsep dalam menyajiakan hidangan makanan sumber karbohidrat
  - Sangat terampil, *jika* menunjukkan kemampuan dapat menerapkan konsep dalam menyajiakan hidangan makanan sumber karbohidrat

Guru Pengampu

Surakarta, 04 Juni 2014  
Guru Mata Pelajaran

**Haidir Ahmad, S.Pd**  
NIP.198 71120201402 1 001

**Khoirun Nisaa U.B**  
NIM.11511244023

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

**Tri Sunarmi, S.Pd**  
NIP. 19720313 200501 2 007